14 septembre 2012
Le journal VOIR
Spectacles > Cinéma > Musique > Restaurant > Théâtre

Arts visuels
Scène
Livres
Restaurants
Arts de vivre

Pierre Blanchette à la Galerie d'art du Centre culturel de l'UdeS

La Galerie d'art du Centre culturel de l'UdeS sait faire preuve de flair. Avant même que Pierre Blanchette, un résident des Cantons-de-l'Est, soit nommé lauréat de la bourse de carrière Jean-Paul-Riopelle 2010-2011 du CALQ (l'une de nos plus prestigieuses récompenses destinées aux arts visuels), elle invitait le peintre à y faire une oeuvre exclusive, créée sur place, en fonction de l'espace. C'est ainsi qu'est né Écho | in situ, un trompe-l'oeil immersif et anguleux, avec quelques touches d'orange brisant la monotonie du noir et blanc. En galerie, cet in situ fait face à une autre oeuvre de grand format, mais réalisée en atelier. Au coeur de ce dialogue plastique, vous perdrez tous vos repères. Jusqu'au 21 août.

Boire, fumer et conduire vite: Une pièce française

Dans Boire, fumer et conduire vite, trois bons bougres se retrouvent en prison et font l'apologie des petits vices face à leur angélique avocate.

En amorce de la pièce Boire, fumer et conduire vite, un Parisien joyeusement bourré - mais bien sapé - qui répond au nom de Greg (Christian Vadim, véritable diable à ressorts) est jeté en prison. Voilà qui peut faire penser à Un roman français, cette autobiographie dans laquelle Frédéric Beigbeder se retrouve en garde à vue, seul face à ses souvenirs, après avoir commis un délit mineur.

Greg a plus de chance car deux autres bougres en costard se joignent à son délire au coeur d'un sobre décor: Marc (David Brécourt, qui joue l'archétype du Français chiant), pour avoir fumé dans un endroit public, et Simon (Alexandre Brasseur, en playboy qui grimpe dans les rideaux), pour excès de vitesse. Ensemble, au lieu d'entamer une démarche de rédemption, ils remettent en question la légitimité de leur arrestation, et l'arrivée de leur avocate (Marie Fugain, tiède) ne fait qu'accentuer la portée de leur apologie des petits vices. Avec humour, le trio fait un plaidoyer contre les interdits... jusqu'à un imprévisible rebondissement.

Pas nécessaire d'être francophile pour apprécier (et bien comprendre) cette pièce écrite par Philippe Lellouche (et adaptée pour le Québec grâce à quelques gags simplistes). Mise en scène par Marion Sarraut, Boire, fumer et conduire vite est une comédie bien orchestrée, avec des dialogues rythmés, mais reposant malheureusement sur un débat d'une société qui n'est pas la nôtre.

Patrick Nicol / Les cheveux mouillés: Porter le blâme

Après La notaire et Nous ne vieillirons pas, Patrick Nicol relève quelques défis esthétiques, et réussit à surprendre ses lecteurs avec son "roman japonais".

Les cheveux mouillés, nouveau roman de Patrick Nicol, se décline en deux parties asymétriques, deux ambiances distinctes. Un homme. Une femme.

Constamment en mouvement, François rend visite à différentes maîtresses. Il terminera son pèlerinage dans la résidence de son fils - devenu père à son tour - pour en ressortir avec son petit-fils sous le bras. Une intrigue s'articulera autour de ce rapt d'enfant. "Pour moi, la structure du roman policier est la plus intéressante. Je ne fais pas des polars, mais j'en utilise la mécanique", explique l'auteur.

Et il y a Claire, la femme de François, recluse dans sa folie et son désir de ravoir un bébé. "On m'a fait remarquer que le roman reposait beaucoup sur le toucher, le corps. Je ne sais pas trop quoi en penser. C'est sûr que la raison de voler l'enfant, c'est juste de le bercer, le baigner, lui donner à manger."

Pour François et Claire, ce petit-fils représente une deuxième chance, car leur expérience en tant que parents se résume au désamour filial. "C'est une chose qu'on ne dit pas souvent, mais ce n'est pas facile d'être amoureux de son bébé de trois mois qui braille tout le temps." Jusqu'à ce qu'il quitte le giron familial, leur enfant fut un fardeau, un étranger. "Au départ, je voulais que le fils soit un monstre. Ça arrive des enfants qui naissent délinquants, avec un "programme". Mais il fallait que ce personnage aussi ait sa chance. Il n'est pas un intellectuel comme ses parents, mais il est devenu un père compétent." Il sera donc plus ardu de blâmer le destin.

Étrangement, c'est grâce aux échappatoires (adultères, travail...) que le couple de François et Claire survit. "Ils ont trouvé un équilibre. Ils se désirent l'un l'autre. Il fuyait la maison, et non pas sa femme. Et elle, c'est son homme qu'elle voulait. S'il n'y avait pas eu de bébé, elle n'aurait pas eu d'amants."

Autre "thème-trouble" sur lequel repose Les cheveux mouillés: l'évanescence de la culture. "François va faire une conférence qui n'intéresse personne. Lui-même ne se rappelle plus ce qu'il a étudié. Il y a comme une perte de mémoire; il cherche un souvenir. Et son enfant ne s'intéressait pas aux histoires qu'il racontait. Il préférait des trucs niaiseux,

les comics japonais. C'est comme si on disait que la jeunesse n'a pas de culture, et que les vieux sont en train de la perdre."

L'Orpailleur, vigne trentenaire

Baptisé par Gilles Vigneault, lui-même, L'Orpailleur, ce vin à la robe dorée de la région des Cantons-de-l'Est, fête, cette année, trente ans d'existence. Retour sur l'histoire de ces pionniers de la viticulture québécoise.

Fils de vigneron originaire des Costières de Nîmes dans le sud de la France, Charles-Henri de Coussergues est arrivé au Québec il y a un peu plus de trente ans avec un rêve un peu fou: faire pousser de la vigne ici, dans cette région où les hivers glaciaux ont découragé les ambitions viticoles des premiers colons et jésuites de la Nouvelle-France.

En effet, la vigne ne résiste pas aux températures avoisinant les moins trente degrés. Mais heureusement pour l'histoire du vin québécoise, M. De Coussergues et ses acolytes ont mis au point une technique qui permet de protéger les pieds de vigne durant l'hiver en les recouvrant de terre, appelée buttage. "Notre idée de faire du vin au Québec était perçue à l'époque comme utopique. On a été les premiers défricheurs et on aurait pu se planter, mais on a été chanceux. En trente ans, on a développé un savoir-faire et on a démontré que c'était viable d'implanter une viticulture ici et de produire du vin de qualité", explique le vigneron.

Effectivement, aujourd'hui, trois décennies après que les premières vignes du vignoble de L'Orpailleur ont été plantées, il existe près de 85 vignobles au Québec, qui possède désormais sa propre route des vins. Et les consommateurs, eux, sont de plus en plus aguerris: "Les gens sont très connaisseurs, et ils ne sont pas moins exigeants avec les produits québécois, au contraire! Il faut donc se démarquer en misant sur la typicité du terroir et créer des produits de niche, avec une signature particulière", croit le viticulteur. www.orpailleur.ca

Fromages et yaourts maison: Montées de lait

Sorcier, faire ses fromages et yaourts maison? Que nenni, si on suit les étapes de ces guides pour la confection de gourmands produits laitiers:

Rita Ash, auteure de Mes fromages maison (éditions Rustica, 128 p.), a appris à fabriquer son propre fromage à l'aide d'un vieux manuel déniché dans un lycée agricole, ainsi qu'auprès de spécialistes rencontrés au fil des ans - ce savoir-faire se transmettant surtout oralement depuis des siècles. Dans son guide, elle divulgue le fruit de ses recherches sur la fabrication du fromage avec une méthode en 16 étapes. Une fois cette technique maîtrisée, l'apprenti fromager pourra réaliser des fromages plus élaborés, à condition d'avoir le bon équipement et une bonne organisation, avertit l'auteure à force d'exemples et de recommandations! Vous pourrez ainsi tenter le coup avec ses "recettes pour commencer" (cottage, chèvre frais, double crème...), puis poursuivre avec de plus complexes (camembert, brie, mozzarella, panir...). On aime la "Petite histoire du fromage" qui ouvre le livre.

Dans le pratique petit livre Yaourts inratables d'Alix Lefief-Delcourt (éditions Leduc.s), vous trouverez le mode d'emploi complet pour faire vos yogourts maison en usant des techniques avec ou sans yaourtière, pour concocter quelque 100 recettes faciles. Parmi celles-ci, des propositions exotiques (trois épices, chai, agave-tonka), plus classiques (vanille, miel, noisettes), salées (chèvre et romarin, fromages) et même des recettes de yogourts alcoolisés (rhum-raisins, griottes-kirsch). On aime particulièrement les astuces et pistes de solution, ainsi que les pages blanches pour écrire ses recettes perso.

La journaliste culinaire Caroline Bacon offre, dans Manger des yaourts (éditions Rustica), 70 recettes de yaourts à partir de lait de vache, de lait de brebis et même de laits végétaux. Agrémenté d'appétissantes images, le livre propose aussi des recettes maison à base de yogourt: trempettes, verrines sucrées ou salées, boissons, glaces et gâteaux.